

**УДК 664.04**

**В.В. Власов, В.Р. Сельський, канд.біол. наук, доц.**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## **ВИКОРИСТАННЯ АЛИЧИ У ВИРОБНИЦТВІ СОКІВ**

**V. V. Vlasov, V. R. Selskyi, Ph.D, Assoc Prof.**

### **USE OF CHERRY PLUMS IN THE JUICE PRODUCTION**

Алича в природних умовах найбільш поширена на Кавказі і Середній Азії. Значні плодіві насадження є в Україні і на Тернопільщині.

Культивовані сорти аличі мають плоди, листя і квіти різного кольору – від зеленого до темно-фіолетового, тому їх часто вирощують як декоративну рослину. Цвіте одним з перших ранньою весною.

Алича має середній термін життя, який триває близько 20 років.

Плоди аличі поєднують високі показники смаку та вмісту біологічно активних речовин. Вони містять цукри (2-6%), органічні кислоти (3%), аскорбінову кислоту, дубильні речовини. У плодах аличі багато лимонної кислоти.

Хімічний склад аличі певною мірою пов'язаний з забарвленням. У жовтоплідних сортів більший вміст цукрів і лимонної кислоти і дуже мало дубильних речовин, чорноплідна алича різниться більшим вмістом пектину.

Плоди аличі використовують для виробництва соків, компотів, варення.

Смачний аличевий сік чудово втамовує спрагу, корисний завдяки потогінним властивостям, покращує роботу травної системи.

Алича зарекомендувала себе як добрий лікувально-профілактичний засіб при захворюваннях горла, при кашлі. Використовують як ранозагоюючий засіб.

При регулярному вживанні аличі забезпечується профілактика стресів, зменшується дратівливість.

Метою роботи було вивчення впливу різних способів підготовки аличі на вилучення соку.

Для досягнення мети вирішували наступні завдання:

- встановити форми зв'язку вологи в аличі у сортовій приналежності;
- дослідити вміст пектину;
- вплив теплової обробки (бланшування), НВЧ енергії, механічних дій на соковіддачу;
- провести обґрунтування вибору сировини;
- обґрунтування економічної ефективності.

Для попередньої теплової обробки аличі використовували бланшування у воді, бланшування у парі, НВЧ енергію з подальшим пресуванням.

З отриманих даних встановлені, що збільшення виходу соку з аличі при всіх згаданих способах попередньої обробки сировини, найбільш ефективним було бланшування у парі.

Визначення якості соків проводили за органолептичною оцінкою.